



“かまぼこに合うオリーブオイル”をテーマに開発  
素材の味を引き立てるエキストラバージンオリーブオイル

## 『THE OLIVE OIL』

2024年7月20日(土) 新発売

鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、オリジナルオリーブオイル「THE OLIVE OIL」を2024年7月20日(土)より新発売いたします。



## THE OLIVE OIL 新発売

オリーブオイルで魔法をかけて

「板わさ」という料理があるように、板かまぼこにはわさび醤油をあわせることが馴染み深いですが、鈴廣では板かまぼこにオリーブオイルをかける食べ方を提案しております。オリーブオイルと一口に言っても、産地や品種によって味わいは様々。鈴廣は天然素材100%のかまぼこの、繊細で奥深い味わいを最大限に引き立てる最適なオリーブオイルを求めて、数々のオリーブオイルを試してまいりました。そして完成した「THE OLIVE OIL」は、かまぼこのみならず野菜や魚とも相性が良く、素材の味わいを格上げする一品に仕上がりました。

### ■ 商品特徴

#### ●素材の旨味引き立つオリーブオイル

「THE OLIVE OIL」は若々しいフレッシュな香りにほのかな甘味、時間を追うごとにじんわりと広がる苦みの余韻を、最後にピリっとした辛味が引き締めます。かまぼこはもちろん、サラダやお刺身との相性も抜群です。自然発酵の調味料を中心に作り出す鈴廣のかまぼこも、噛みしめるごとに変化する味わいが特徴です。かまぼことオリーブオイル、重なり合う2つの味の変化が新しい感動体験へと導きます。まさに魔法をかける調味料です。

#### ●オーストラリアの契約農家から直輸入。香り高いエキストラバージンオリーブオイル

フルーティーな香りと柔らかな甘味が特徴のアルベキーナ種を主に、低温でじっくりと抽出したエキストラバージンオリーブオイルです。じんわりと広がる苦みと辛味はエキストラバージンオリーブオイルならではの特徴。品質と鮮度を最優先し、オーストラリアの契約農家から直輸入いたしました。

## ■ 鈴廣のかまぼこがオリーブオイルと合う理由

### ●理由その1 かまぼこ本来の美味しさを引き立てる

オリーブオイルは、醤油やわさびのように味に変化を与えるのではなく、かまぼこの味わいである「弾力・香り・旨味」を引き立てる特徴があります。天然素材 100%でつくる鈴廣のかまぼこだからこそこの特徴が十分に発揮され、感動を与える美味しさを生み出します。

また、かまぼこは白身魚が主原料のためほとんど脂質が含まれておりません。さっぱりとした味わいにオリーブオイルのコクが加わることで、カルパッチョのようなリッチな味わいにすることができます。オリーブオイルをたっぷりかけたかまぼこは、口の中で噛みしめるとともにオリーブオイルとかまぼこが絡み合い、つるりとしたのどごしが感じられます。

### ●理由その2 オリーブオイルの苦みと辛味が薬味としての風味を与える

エキストラバージンオリーブオイルは苦みの余韻のあとにツンとしたわさびのような辛味を感じられます。オリーブオイルの苦みや辛味は、和食でいう薬味のような役割を果たし、ひとさじかけるだけで立派な一品料理として食卓を彩ります。

## ■ 新しく取り入れたデザイン技法「オイル染め」



「THE OLIVE OIL」のパッケージデザインには、新しく「オイル染め」という技法を取り入れました。オイル染めとはたっぷりの絵具の中にオイルを混ぜたものをキャンバスに垂らし、絵具の流動性を活かして偶発的に発生する模様を描いていく技法です。「THE OLIVE OIL」の“素材を引き立たせる”という特徴を表現するため、かまぼことオリーブオイルが口の中で調和するイメージを込めてデザインいたしました。マーブル模様は全部で5パターン。ぜひ好みの1本をお選びください。

## ■ 商品概要



商品名	: THE OLIVE OIL
価格	: 100ml 1,404 円(税込) 200ml 2,700 円(税込)
主要品種	: アルベキナーナ種
製法	: コールドプレス製法
発売日	: 2024 年 7 月 20 日(土)
販売箇所	: ①鈴廣かまぼこ直営各店 (※店舗詳細は鈴廣 HP をご参照下さい) ②鈴廣かまぼこオンラインショップ <a href="https://ec.kamaboko.com/shop/">https://ec.kamaboko.com/shop/</a>
商品問合せ先	: 鈴廣かまぼこ株式会社 お客様相談係(9:00~17:00)
フリーダイヤル	: 0120-114795

## ■ 会社概要

会社名	: 鈴廣かまぼこ株式会社
代表者	: 代表取締役社長 鈴木 博晶
所在地	: 神奈川県小田原市風祭 245
創立年月	: 1951 年 3 月(創業慶応元年 1865 年)
主な事業内容	: かまぼこをはじめとする鈴廣ブランド商品の製造、販売、「かまぼこの里」各種レストランやかまぼこ博物館の運営。
URL	: <a href="https://www.kamaboko.com/">https://www.kamaboko.com/</a>

～このリリースに関するお問い合わせ～  
株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報担当 担当 : 田口 / 奥村  
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245  
TEL:0465-24-6278(直通) FAX:0465-23-2225  
E-mail: [koho@kamaboko.com](mailto:koho@kamaboko.com) URL: <https://www.kamaboko.com>